



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

<i>Pon.</i> 07.10	I śniadanie: bułeczka graham (pszenica) z maselkiem i wędliną drobiową, św. Ogórek II śniadanie; jogurt naturalny Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr	Tortellini z mięsem wp. w sosie pieczeniowym, surówka wiosenna z papryki, kukurydzy i ziel. pietruszki	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 08.10	I śniadanie; Kiełbaska parzona biała cienka x 1 szt. keczup, 1 x kromka chleba (pszenica) z maselkiem I żółtym serem, rzodkiewka II śniadanie; owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik z bójnicki w sosie letnim z cukinią z bakłażanem z kasza pęczak	Owoc śliwka
<i>Sr</i> 09.10	I śniadanie; bułeczki herbowej ciemna (pszenica) z masłem żółtym serem, pomidor św. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Kakao	Zupa krupnik z warzywami i ziemniakami	Naleśniki z twarogiem ( sos jogurtowy osobno )	Owoc banan
<i>Czw.</i> 10.10	I śniadanie; kromka chleba (pszenica) pasta z cieciorki gotowanego kurczaka na bulionie, pomidorów pelatti i warzywa ogrodowe, i zielona pietruszką II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Frykadelki z piersi indyka w sosie paprykowym z ryżem parabolicznym, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 11.10	I śniadanie; 1 kromka chleba z maselkiem twarogiem i szczypiorkiem II śniadanie; Owoc melon Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa marchwianka z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Kotlecik z łososia z ziemniakami puree i ziel koperkiem, surówka z czerwonej kapusty z żurawiną	Flips karmelowy (obniżona zawartość cukru)

**UWAGI:**

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:

zupy do 200 ml/ os. Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka

od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 gr/ os

Alergeny znajdując się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

<i>Pon.</i> 14.10	I śniadanie; bułeczka grahamka (pszenna z masłem i chudą wędliną, ogórek św. II śniadanie: Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Spaghetti bolognese z mięsem wp/ woł	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 15.10	I śniadanie; Zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi x 150 ml 1x kromka chleba (pszenny) z masłem i dżemem niskosłodzonym II śniadanie: Owoc banan Napój: Herbata owocowa	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Pulpet drobiowy w sosie koperkowym z kaszą pęczak, surówka z marchewki	Owoc śliwka
<i>Sr</i> 16.10	I śniadanie; ½ bułki wieloziarnistej (pszenica) 64% z masłem i żółtym serem, sałata lodowa II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa gyros z warzywami, ziemniakami, mięsem wieprzowym, kukurydzą, czerwoną papryką i ziel. pietr	Amerykańskie pancakes smażone beztłuszczowo z cukrem pudrem (osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 17.10	I śniadanie; Pieczywo mieszane (pszenica) z masłem twarog i szczypiorkiem x 1 kromka II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziolowym Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa ogórkowa z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Panierowana pierś z kurczaka z ziemniakami puree surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 18.10	I śniadanie; 1 x kromka chleba orkiszowego (pszenica) z masłem i pastą rybną z makreli na jogurcie II śniadanie; Warzywo rzodkiewka Napój: Kakao	Zupa jarzynowa z fasolką, brokułami, brukselką, kalafiolem, zacierką i ziel. pietr	Pulpet z dorsza w sosie pomidorowym z ziemniakami puree i ziel koperkiem, surówka z tartego kalafiora i marchwi	Ciasto kokosowe z ananasem (obniżona zawartość cukru)

**UWAGI:**

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:

zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka

od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 gr/ os

Allergeny znajdujące się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

<i>Pon.</i> 21.10	I śniadanie: Pieczywo pszenne z maselkiem i serkiem homo x 1 szt. II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Herbata malinowa	Zupa pomidorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietr.	Kluski śląskie w sosie pieczeniowym, surówka wiosenna	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 22.10	I śniadanie: Jajecznica z dwóch jaj na maśle pomidor św. 1 x kromka chleba biała pszenna z masłem II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa z zielonych warzyw, fasolką, brokułami, groszkiem, szpinakiem, ziemn i ziel. pietr.	Kurczak z warzywami w sosie teryaki z makaronem fusilli trójkolorowym	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 23.10	I śniadanie: 1 kromka pieczywa (pszenica) „Kłos” żytnio/ razowy z maselkiem, wędliną drobiową i św. Ogórkiem II śniadanie; Owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa gulaszowa z ziemn mięsem mielonym drobiowym warzywami i ziel. pietr	Racuchy z cukrem pudrem (cukier puder osobno)	Owoc banan
<i>Czw.</i> 24.10	I śniadanie: Pieczywo razowe ze słonecznikiem pasta twarogowa z rzodkiewką x 1 szt. II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa koperkowa z ziemniakami i ziel. pietr	Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 25.10	I śniadanie: bułeczka wieloziarnista (pszenica) z maselkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc melon Napój: Kakao x 200 ml	Zupa rosół z makaronem, warzywami i ziel. pietr	Kotlecik ziemniaczany z warzywami i łososiem z ziemniakami puree, surówka z marchewki	Chrupki kukurydziane Sante

**UWAGI:**

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:

zupy do 200 ml/ os. Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka

od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 gr/ os

Alergeny znajdują się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.



GASTROHOUSE – NAJLEPSZY KATERING DLA ŻŁOBKÓW

<i>Pon.</i> 28.10	Śniadanie I; Parówki z szynki (ok 90% mięsa) x 1 szt. łyż keczu łagodnego, ½ buł graham (pszenna) z masełkiem, sałata masłowa II śniadanie; Jogurt naturalny Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa kalafiorowa z ryżem, warzywami i ziel. pietruszką	Pierogi z mięsem i delikatną okrasą z cebulki, sur z białej kapusty, ogórka kisz., kukur i ziel. piet	Owoc jabłko
<i>Wt.</i> 29.10	Śniadanie I; Zupa mleczna z makaronem x 150 ml, 1 x kromka chleba (pszenny) z masełkiem I dżemem niskosłodzonym, II śniadanie; Owoc banan Napój: Herbata bawarka z mlekiem	Zupa barszcz zabieleny z warzywami, ziemniakami i ziel. pietr	Eskalopki drobiowe z groszkiem i marchewką, ziemniaki puree, surówka z tartego kalafiora i marchwi	Owoc mandarynka
<i>Sr</i> 30.10	Śniadanie I; Pieczywo razowe (pszenica) z masełkiem x 1 kromka pasta jajeczna na jogurcie naturalnym, II śniadanie; Frytki ze św. marchewki z dipem jogurtowo-ziołowym Napój: Kawa zbożowa z mlekiem	Zupa krupnik z ziemniakami, warzywami i ziel. pietr	Kluski leniwe z twarogiem/ sos jogurtowy (osobno)	Owoc śliwka
<i>Czw.</i> 31.10	Śniadanie I; ½ bułeczki kajzerki z masełkiem i serem żółtym i pomidorem II śniadanie; owoc jabłko Napój: Kakao	Zupa z czerwonej soczewicy	Sznyceł drobiowy z ziemniakami puree, surówka z buraczków	Owoc gruszka
<i>Pt.</i> 01.11		<b>WSZYSTKICH</b>	<b>ŚWIĘTYCH</b>	

**UWAGI:**

Z uwagi na dostępność oraz sezonowość niektórych produktów np. Owoce – podwieczorki dopuszcza się możliwość zmiany menu.

Gramatury wyliczone wg zapotrzebowania na energię dla żłobkowej (1 do 3 lat) grupy wiekowej:

zupy do 200 ml/ os, Danie główne (skrobia od 80 do 100 gr/ os, mięso/ ryba od 40 do 70 gr/ os, surówka

od 80 do 100gr/ os.), dania mączne (naleśniki, pierogi, kluski) do 100 gr/ os, sosy do 10 gr/ os, deser 20 gr do 150 gr/ os

Alergeny znajdujące się w składnikach dań **wytluszczonym** drukiem. Szczegółowe składy produktów śniadaniowych i obiadowych dostępne są w osobnych menu.